

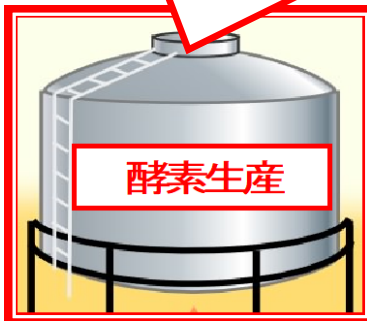
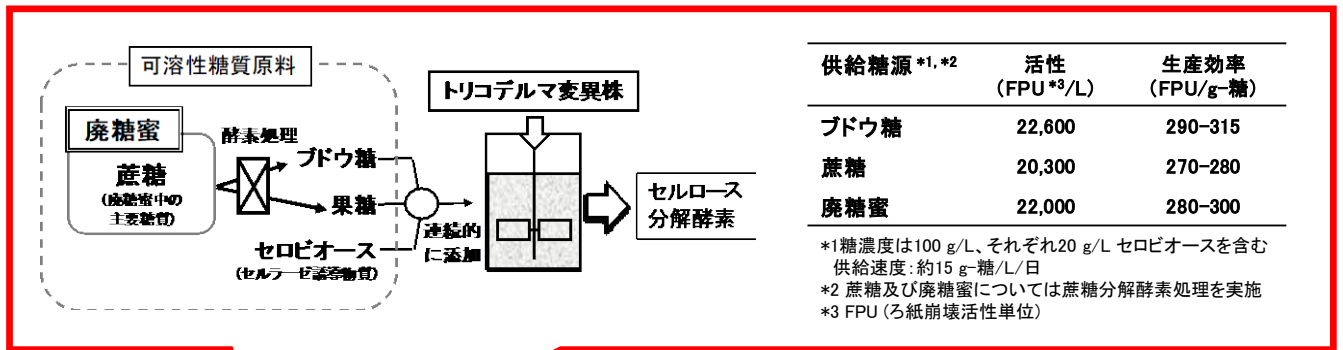
廃糖蜜を用いた繊維質分解酵素製造

— 「地産酵素」を活用した地域資源循環系の構築へ—

成果の特徴

- ・糸状菌半連続培養法を用いた繊維質糖化酵素の長期安定生産システムをベースに、製糖副産物である廃糖蜜を主原料として利用できるように改良しました。
- ・地域に存在する多様な糖源を利用した効率的な酵素製造に繋がります。

成果の内容



可溶性糖質を原料とする
高効率酵素生産システム

産業化されていない
多様な酵素種が利用可能に!

地域原料
で酵素を
造る

地域で酵
素を使う

酵素の地産地消を通じた
地域資源循環系構築へ



市販産業酵素



新産業創出



成果の活用

本成果のベースとなる酵素生産技術は、地域原料を用いた種々の資源変換酵素製造への応用が可能です。多様な有用酵素種の地域での製造・利用を介した新産業創出に繋がると期待されます。

参考文献: Ike M, Tokuyasu K, (2018) *J Appl Glycosci* 65, 51-56